

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata

SENZA solfiti aggiunti

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nel comune di Controguerra in zona collinare a 250 metri di altitudine con esposizione Sud-Est.

Terreno sciolto di medio impasto.

VITIGNO

Montepulciano 100%. Vigneto scelto di anno in anno a seconda delle varie condizioni.

Uve allevate a spalliera con resa di non più di 90 q.li di uva per ettaro.

TECNICA DI PRODUZIONE

Uve raccolte e selezionate a mano. La lavorazione avviene in ambiente inerte. Dopo la pigiatura viene avviata a fermentazione in fermentino a temperatura controllata, dopo la fermentazione il vino viene lasciato in macerazione per qualche giorno. Dopo la svinatura il vino viene lasciato a riposare in serbatoi di acciaio inox.

COLORE

Rosso, intenso con sfumature violacee.

PROFUMO

Intenso, persistente con buona presenza aromatica.

GUSTO

Fresco e sapido, buona struttura tannica, morbido ed equilibrato.

ABBINAMENTO

Carni rosse, salumi, formaggi, una buona alternativa come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

Mediamente 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

Underwine Società Agricola Srl

Contrada San Biagio, 2 Controguerra (TE) - Italia

lidiaeamato.com



LIDIA & AMATO